


Kumlu Pasta

Yaklaşık 8 - 10 dilim

 pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 1,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 3 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt

Islatmak için:

- 1 su bardağı süt

Çikolatalı Sos:

- 1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Sos
- 2 su bardağı süt

Üzeri için:

- 0,5 paket kakaolu petit beurre bisküvi

Kalıp:

- Oval kalıp (18x28 cm)

1 Ön hazırlık:

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikser ile 2-3 dakika çırpın. Şekerli vanilin, sıvı yağ ve sütü ekleyip mikserin orta devrinde 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını iki seferde ekleyin, mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Keki fırından çıkarın. 5 dakika sonra çöp şiş yardımı ile birçok yerinden delin. Sütü üzerinde gezdirerek keki ıslatın. Soğumaya bırakın.



3 Sosun hazırlanışı:

Sütü bir tencereye alın. Üzerine çikolatalı sos poşetini boşaltın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kabuk tutmaması için arada karıştırarak soğutun.

4 Üzerinin hazırlanışı ve servis:

Kakaolu bisküvileri mutfak robotunda toz haline gelinceye kadar öğütün. Soğuyan sosu kekin üzerine yayın ve öğütülmüş bisküvileri serpin. Buzdolabında 1 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

